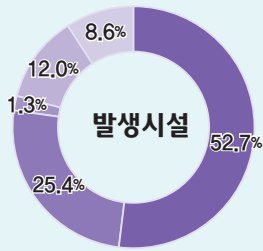




# 9월 September 식중독 주의 정보



## 식중독 발생시설



- 음식점 52.7%
- 학교급식소 25.4%
- 가정집 1.3%
- 기타 12.0% (간편식품, 야외활동 섭취 등)
- 불명 8.6%

**!** 음식점에서 병원성대장균, 장염비브리오균에 의한 식중독 발생 위험이 높음

## 주의해야 할 식품

김치류(배추김치, 깍두기 등)



샐러드류



생선회



꽃게(양념게장 및 간장게장)



## 이 달의 주의사항

- 가을이 시작되는 이번달에는 **채소류** 및 **생선회**로 인한 **식중독 발생** 가능성이 높으므로 **채소류 소독세척** 및 **생선회 손질**에 **신경**써 주시기 바랍니다.

## 식중독 예방법

예방법 1



채소류는 염소소독액(100ppm)  
5분 담그거나 식초(0.6%) 15분 담근후  
3회 세척하기

예방법 2



수족관물은 15°C 이하로 관리하기  
(장염비브리오균은 15°C 이하에서 예방 가능)

예방법 3



손발과 생선은 흐르는 물에 깨끗이 세척  
머리와 내장을 제거한 생선을 흐르는  
수돗물에 씻어 회 뜨기  
(수돗물에 씻으면 장염비브리오균 예방 가능)

\* 최근 5년간('12~'16년) 발생한 식중독 발생 건수를 기준으로 작성